

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Eau, huile de colza, yaourt (lait), vinaigre d'alcool, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), sel, sucre, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, ail, persil, épice, conservateur : sorbate de potassium, acidifiant : acide tartrique.

Peut contenir des traces de céleri.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : blanc crème / marquants persil (verts)
Goût : vinaigre - ail - yaourt
Odeur : vinaigre - yaourt - ail
Texture : fluide

BIDONS - 4 / carton

Dénomination légale

Sauce kebab

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 4 Mois
DDM minimum à réception : 2 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et +4°C.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,55 +/- 0,2
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 1375 kJ
soit 334 kcal
Matières grasses : 35 g
dont acides gras saturés : 2,7 g
Glucides : 2,3 g
dont sucres : 2,0 g
Protéines : 1,1 g
Sel : 1,2 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Critères	Tolérances
Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	<10/g	100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Critères établis selon le règlement européen en vigueur : N°2073/2005.

Ce produit est classé dans le chapitre 1.3 : Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de Listeria monocytogènes.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	5000 g	20 kg	- kg	640 kg
Poids brut	5131 g	20,85 kg	- kg	692,2 kg
Longueur	186 mm	365 mm	- mm	120 cm
Largeur	127 mm	275 mm	- mm	80 cm
Hauteur	290 mm	290 mm	- mm	141 cm
Matériau	PEHD	Carton	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			
GENCOD	3344540060702	3344540060719	-	-
Nb. emballages primaires	-	4	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	8	Nb rangées par palette :	4	Nb total colis par palette :	32
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

ALLERGENES

Présence

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	OUI
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	OUI
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Contient : Lait, Moutarde, Sulfites.
Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm) et Céleri.

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

